

BEIGNETS de PROVENCE

Cette recette suffit largement à calmer quelque temps l'appétit de 4 affamés, pour un apéritif accompagné d'un vin rosé de Provence bien frais.

Préparation de la pâte à frire:

- Fouetter 100gr de farine avec 1 dl de lait et 3 jaunes d'oeufs.
- Incorporer les blancs battus en neige avec une pincée de sel.

Confection des beignets:

- Retirer la peau d'un oignon, d'une aubergine et d'un poivron. Les rincer à l'eau citronnée.
- En faire des bâtonnets et des rondelles.
- Les enduire de pâte en les mélangeant à la préparation de pâte à frire.
- Faire chauffer de l'huile ou de la végétaline et déposer chaque morceau de légume délicatement dans la friture bouillante.
- Laisser cuire quelques minutes, retourner les morceaux et les égoutter sur du papier absorbant.
- Saler.

A déguster à la terrasse, au jardin, en famille, entr'amis...